

BAUMANN

slow cooker | schongarer

Create effortlessly delicious meals

Spielend einfach köstliche Mahlzeiten zubereiten



BM-ITP137

**INSTRUCTIONS MANUAL/
GEBRAUCHSANWEISUNG**

www.baumannliving.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2
PARTS AND FEATURES.....	4
BEFORE FIRST USE	6
USING YOUR SLOW COOKER	6
GUIDE TO SLOW COOKING.....	11
Adapting recipes for your slow cooker	11
Cooking time guide.....	12
Preparing meat and poultry.....	12
Browning before cooking.....	13
Roasting.....	13
Pasta and rice	15
Herbs and spices.....	15
Milk and cream.....	15
CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
Before cleaning	16
Cleaning the ceramic cooking pot and glass lid	16
Cleaning the cooker body	17
RECIPES	17
LEEK AND POTATO SOUP	17
CHILLI CON CARNE	18
BEEF AND VEGETABLES IN A RED WINE SAUCE.....	19
CHUNKY VEGETABLE CHILLI.....	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

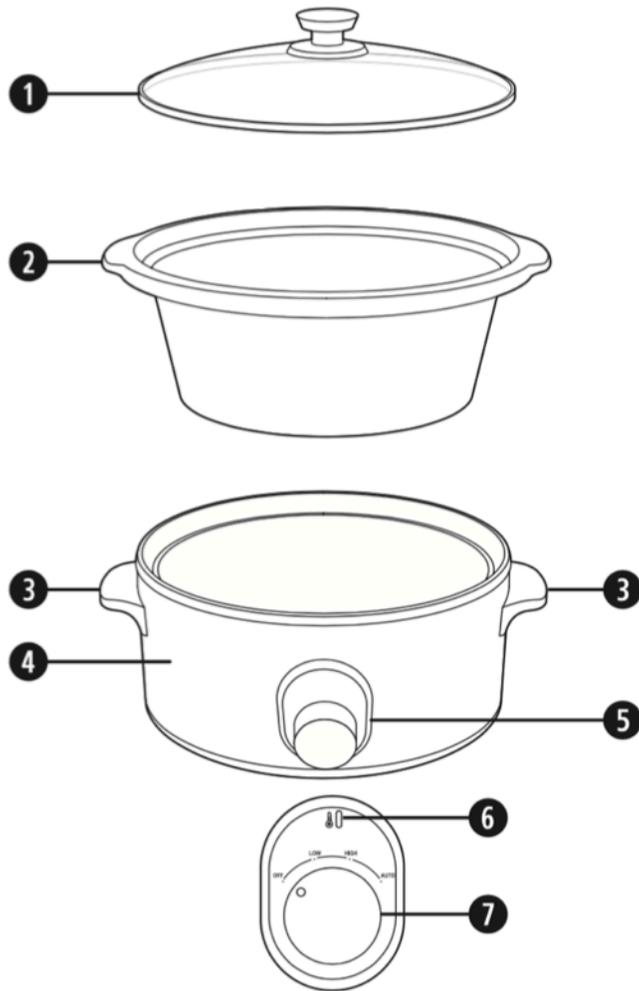
1. Read all instructions.
2. Allow adequate space above and on all sides for air circulation. Do not allow the appliance to touch any flammable material during use (such as curtains or wall coverings). Do not use under a wall cupboard.
3. Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
4. Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
5. Use extreme caution when moving the appliance when it contains hot food or hot liquids.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord, or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
8. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
9. To protect against electric shock, never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
10. Never let the power cord hang over the edge of a work top, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.

11. This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
12. Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot. Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
13. Never operate the appliance if it is empty or without the lid fitted or if the lid is cracked or damaged.
14. Don't place the cooking pot on any surface affected by heat. Always place the pot onto a trivet or insulated mat. Be careful when placing the cooking pot directly onto delicate or polished surfaces because the base of the pot is unglazed and can cause scratches or other marks. We recommend placing protective padding under the pot to protect these types of surface.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARTS AND FEATURES



- 1 **Glass lid** The glass lid allows you to check cooking progress without having to remove it. Dishwasher safe.
- 2 **Removable ceramic cooking pot** Removable ceramic cooking pot distributes heat efficiently and evenly.
- 3 **Handles**
- 4 **Cooker body**
- 5 **Control panel**
- 6 **Power indicator**
- 7 **Temperature control** The temperature control allows you to select the required cooking power. There are three settings:

LOW: The Low setting gently simmers the food for an extended period of time. It can also be used as a keep warm function which is useful whilst waiting to serve the meal.

HIGH: The High setting is used when baking, cooking dried beans or pulses and will cook food in half the time required for the low setting..

WARM: The Warm setting is only for keeping food that has already been cooked, warm. DO NOT cook using the Warm setting. It is not recommended to use the Warm setting for more than 4 hours.

BEFORE FIRST USE

Make sure your slow cooker is switched off and unplugged from the mains supply socket before cleaning. Never immerse the base of the cooker body, cord or plug in water or any other liquid.

Before using your slow cooker for the first time, wash the ceramic cooking bowl and glass lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh abrasives, chemicals or oven cleaners.

Using a damp cloth or sponge, wipe the exterior and interior of the cooker body. Use a mild detergent solution.

USING YOUR SLOW COOKER

During use, the glass lid and ceramic cooking pot will get very hot. Always handle with care and use oven gloves.

Always check that the food is thoroughly cooked before serving.

Position your slow cooker on a dry, flat, stable surface away from any potential heat source (hob, oven, etc.). Make sure that the mains lead does not hang over the work surface edge.

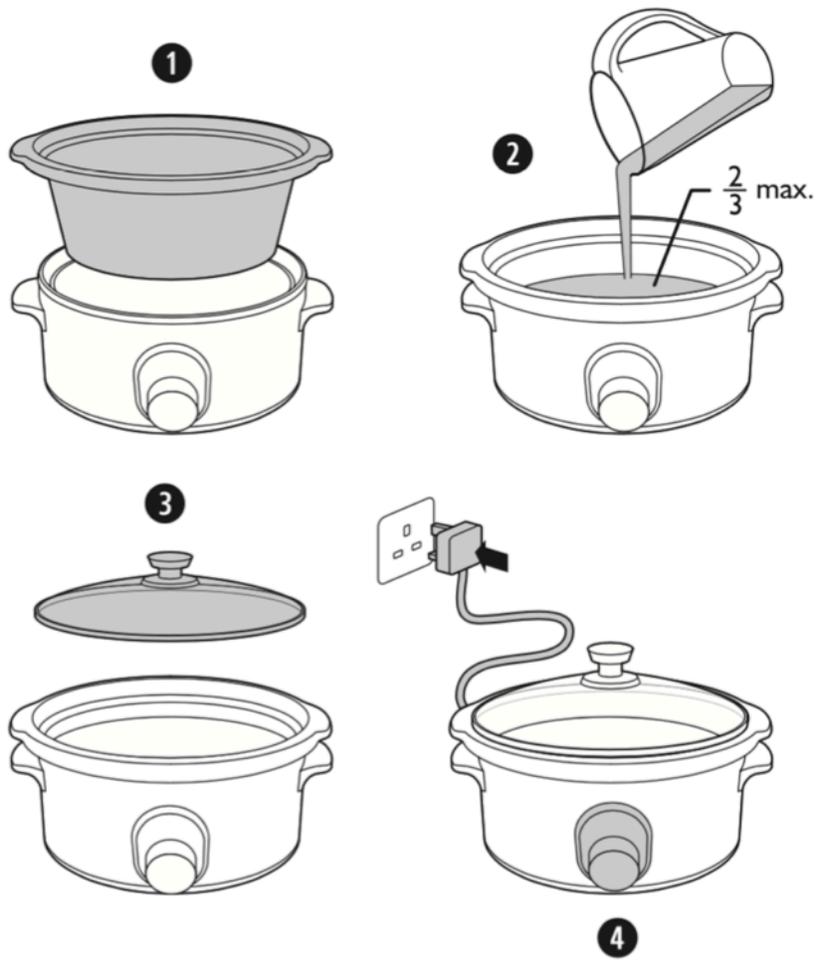
1. Place the ceramic cooking pot inside your slow cooker's base. Ensure the ceramic cooking pot is positioned correctly before continuing.

2. Add the prepared ingredients into the ceramic cooking pot. Never put food or liquid into the body of your slow cooker, always use the ceramic cooking pot. Don't overfill the pot. We recommend not to fill it more than two thirds full.
3. Place the glass lid onto the ceramic cooking pot.
4. Plug your slow cooker into a suitable mains supply. Set the temperature control to the desired setting.

LOW: The low setting gently simmers the food for an extended period of time. It can also be used as a keep warm function which is useful whilst waiting to serve the meal.

HIGH: The high setting is used when baking, cooking dried beans or pulses and will cook food in half the time required for the low setting. The food will boil on the high setting and it may be necessary to add extra liquid, depending on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Food should be occasionally monitored when using the high setting. Cooking time is 4-8 hours.

Once you have set the temperature control dial, the power indicator will illuminate and the cooker will start cooking.

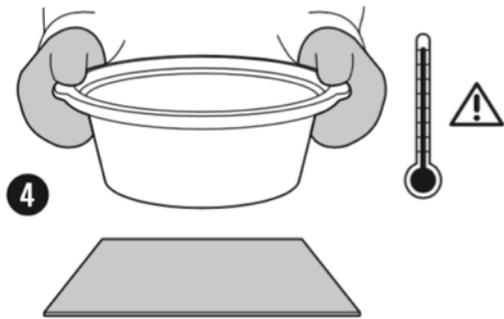
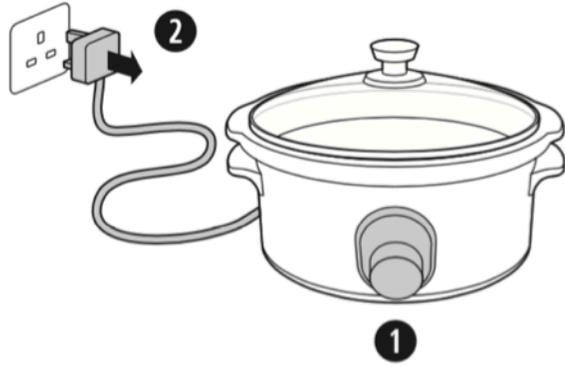


Your slow cooker works by building up heat and maintaining an even temperature. For the best results, do not remove the glass lid before

half the cooking time has elapsed. The glass lid allows you to monitor cooking progress without interrupting the cooking time.

If you aren't going to serve your meal straight away, you can set the temperature control of your slow cooker to **WARM**. This will keep your meal warm until you serve the food.

1. When cooking is finished, set the temperature control to the OFF position.
2. Unplug your slow cooker from the mains supply socket.
3. Using oven gloves, remove the glass lid. Angle the glass lid away from you as you remove it. This will allow any build-up of steam to escape safely away from your hands, arms and face.
4. Carefully lift the ceramic cooking pot out of the cooker body. Place the ceramic cooking pot on a heat resistant surface. Don't place the ceramic cooking pot on any surface affected by heat. A trivet or an insulated pad is recommended. Be careful when placing the cooking pot directly onto delicate or polished surfaces because the base of the pot is unglazed and can cause scratches or other marks. We recommend placing protective padding under the pot to protect these types of surface.



GUIDE TO SLOW COOKING

Adapting recipes for your slow cooker

This section is designed to help you adapt your favorite recipes so they can be cooked in your slow cooker. Many recipes can be converted to cooking in your slow cooker. Soups and stews, of course, are natural favorites. Casseroles and most meats benefit from the low temperatures and even cooking.

- Allow sufficient time for cooking.
- Do not add as much liquid as your recipe indicates. Generally, only half of the amount of liquid specified in the recipe needs to be added. This is because liquids do not boil away as in conventional cooking. Should you have too much liquid at the end of cooking, remove the lid and cook on the **HIGH** setting until the excess liquid has evaporated away.
- Many of the steps in conventional recipes may be ignored. Because vegetables don't overcook, everything can go into your slow cooker at the same time. However, milk, cream or sour cream should be added during the last hour of cooking.

Cooking time guide

Use the following table for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes. Always check that the food is thoroughly cooked before serving

Recipe Time	LOW setting	HIGH setting
15 to 30 mins	4 to 6 hours	1.5 to 2 hours
35 to 45 mins	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 mins to 3 hours	8 to 18 hours	4 to 6 hours

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities.

Preparing meat and poultry

When selecting meat, look for the leanest cuts. Trim any visible fat from the meat because the slow cooking process will result in too much liquid in the form of fat. If possible, use chicken without skin. For casserole style recipes, cut the meat into cubes, approximately 2.5cm (1").

Less tender cuts of meat are ideal to use in your slow cooker because the prolonged cooking periods make them tender and tasty. The table below shows cuts suitable for use.

Meat	Cut
Beef	Brisket, shin, silverside, topside, stewing steak, braising steak
Lamb	Neck, forequarter, neck chops, shanks, shoulder chops
Pork	Leg steaks, butterfly steaks, loin chops, fillet

Browning before cooking

Pre-browning meat and poultry prior to cooking seals in the moisture intensifies the flavor and provides more tender results.

It also provides much richer flavors in other foods such as onions, peppers and leeks.

Pre-browning may take little extra time, and whilst not strictly necessary, the rewards are evident in the end result. To brown, use a non-stick pan on the stove. Use a minimal amount of oil. Without browning, some meat and poultry may appear bland when cooked in your slow cooker.

Roasting

Roasting in your slow cooker results in tender, flavorsome meats which are easy to slice. The long, slow covered cooking process breaks down and softens the connective tissues within the meats, therefore the cheaper cuts of meat provide perfect results cooked by this method.

The addition of liquids is not necessary for roasting. A minimal amount is required for pot-roasting. Raise the meat to be roasted on an inverted heatproof plate or saucer so the meat is kept free of any fat released throughout the cooking process. Suitable cuts for roasting include:

Meat	Cut
Beef	Blade, fillet, rump, sirloin, silverside, topside
Lamb	Leg, mid loin, rack, shank, shoulders, mini roast
Pork	Loin, neck, leg, racks

Suitable cuts for pot roasting include:

Meat	Cut
Beef	Blade, chunk, round, silverside, skirt, topside
Lamb	Forequarter, shank, shoulder
Pork	Loin, neck

A characteristic of slow cooking is that vegetables generally cook much slower than most meat. Most vegetables should be cut into

small bite sized pieces and placed near to the sides and as close to the bottom of the ceramic pot as possible. Meat should then be placed on top of the vegetables. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered by liquid. Frozen vegetables should be thawed before adding to other foods in your slow cooker.

Pasta and rice

If a recipe requires noodles, macaroni etc. to be added, cook on a conventional stove until slightly tender and add to your slow cooker during the last 30 minutes of cooking. To use rice, stir in with the other ingredients and add 1/4 cup extra of liquid for every 1/4 cup of rice. Long grain rice gives better results.

Herbs and spices

Leaf or whole herbs and spices are preferred. As the flavor of these is stronger, it is recommended to use half the suggested amount. If using ground or dried herbs and spices, add during the last hour of cooking. Always taste and season before serving.

Milk and cream

Milk, cream and sour cream tend to break down during extended cooking. When possible, add during the last hour of cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your slow cooker before cleaning it. Never immerse the cooker body, mains lead or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

Before cleaning

- Ensure the temperature control dial is set to the 'OFF' position.
- Ensure the slow cooker is switched off and unplugged at the mains supply.
- Allow all parts of the cooker to cool completely. To prevent damage to the glass lid and ceramic cooking pot, avoid severe temperatures changes, direct heat or sudden cooling.

Cleaning the ceramic cooking pot and glass lid

- Remove the ceramic cooking pot and glass lid. Wash the ceramic cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- The glass lid (only) can be washed in a dishwasher.
- To remove stubborn stains and foodstuff from the ceramic cooking pot, fill it 2/3 full with warm soapy water and leave it to soak. Rinse and dry thoroughly.

Cleaning the cooker body

The interior and exterior of the cooker body can be wiped with a soft, damp cloth.

RECIPES

LEEK AND POTATO SOUP - Serves 4

40g butter
400g potatoes, thinly sliced
700g leeks, thinly sliced
30g flour
800ml chicken stock
salt and pepper to taste
225ml milk

1. Heat the butter in a large pan and fry the vegetables for 2-3 minutes.
2. Stir in the flour and add the stock.
3. Season to taste.
4. Bring to the boil, stirring all the time.
5. Place soup mixture into the cooker.
6. Cover and cook on High for 3 hours, or Low for 6-7 hours.
7. Add the milk and cook for a further 30 minutes.

For a healthier recipe, replace the butter with vegetable oil.

CHILLI CON CARNE - Serves 4

2 tbsp vegetable oil
2 1/2 onions, chopped
1kg minced beef
2 x 400g can tomatoes
2 x 400g can kidney beans
3 clove garlic, chopped
4 tbsp tomato puree
4 tsp chili powder
1 beef stock cube, dissolved in 200ml
hot water
Salt and pepper

1. Heat the oil in a large, non-stick pan. Add the onions and cook for a few minutes until softened. Drain off excess oil and add the onions to the cooking pot.
2. Brown the mince in the same pan, in batches if necessary. Drain any excess fat and add the mince to the cooking pot.
3. Add the remaining ingredients to the cooking pot and stir well. Season to taste.

4. Cover and cook on High for 3 hours, or Low for 6-7 hours.

BEEF AND VEGETABLES IN A RED WINE SAUCE -

Serves 4

1.2 kg stewing steak
2 tbsp vegetable oil
2 large carrots, chopped
2 large stalks of celery, chopped
200g button mushrooms, sliced
2 medium onions, chopped
50g flour
2 x 400g chopped tomatoes
2-1/2 tbsp tomato puree
300ml beef stock
240ml red wine
2 tsp dried mixed herbs
large pinch of salt and pepper
2 bay leaves

Place the flour into a large bowl and season with salt and pepper.
Add the beef to the flour and coat the beef removing any excess flour.

Heat the vegetable oil in a large frying pan and brown the beef, (in batches if using a large quantity). Add to the cooking pot

Add the remaining ingredients and stir well to combine.

Cover and cook on High for 4-5 hours, or Low for 8-9 hours.

CHUNKY VEGETABLE CHILLI - Serves 4

2 medium courgettes, diced
2 medium green peppers, diced
2 medium onions, chopped
2 medium sticks of celery, chopped
4 cloves of garlic finely chopped
3-4 tsp chilli powder
2 x 400g can chopped tomatoes
340g can sweetcorn, drained
2 x 400g can kidney beans
3 tbsp tomato puree
500ml vegetable stock

Add the ingredients to the slow cooker. Stir.

Cover and cook on High for 4-5 hours, or Low for 7-8 hours.

To serve, ladle into bowls and top with a spoonful of soured cream.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN	22
KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN	226
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	228
VERWENDUNG IHRES SCHONGARERS	228
ANLEITUNG ZUM SCHONGAREN	32
Rezepte für Ihren Schongarer anpassen.....	32
Anleitung zu den Kochzeiten.....	33
Zubereitung von Fleisch und Geflügel	33
Vor dem Kochen anbraten.....	34
Braten.....	34
Nudeln und Reis	36
Kräuter und Gewürze.....	36
Milch und Sahne.....	36
REINIGUNG UND WARTUNG	37
Vor der Reinigung.....	37
Reinigung des Keramikkochtopfes und des Glasdeckels	37
Reinigung des Kochergehäuses	38

REZEPTE.....	39
LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE - Für 4 Personen.....	39
CHILLI CON CARNE - Für 4 Personen	40
RINDFLEISCH UND GEMÜSE IN ROTWEINSAUCE - Für 4 Personen	
GROBES GEMÜSE-CHILI - Für 4 Personen	42

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bei der Nutzung dieses Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Lassen Sie oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs keine brennbaren Materialien (z.B. Vorhänge oder Wandverkleidungen) berührt. Verwenden Sie es nicht unter einem Oberschrank.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
4. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung immer abkühlen.
5. Gehen Sie beim Transport des Gerätes mit äußerster Vorsicht vor, wenn es heiße Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthält.
6. Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder wenn sichtbare Anzeichen von Beschädigungen vorliegen.
8. Verwenden Sie dieses Gerät niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den

häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

9. Tauchen Sie niemals Teile des Gerätes oder das Netzkabel in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
10. Lassen Sie das Netzkabel niemals über den Rand einer Arbeitsplatte hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verknoten, verfangen oder einklemmen.
11. Dieses Gerät darf nicht auf oder in der Nähe von potenziell heißen Oberflächen (z.B. Gas- oder Elektroherd) aufgestellt werden.
12. Berühren Sie während der Benutzung niemals die Außenflächen des Gerätes, da diese sehr heiß werden können. Verwenden Sie beim Abnehmen des Deckels Ofenhandschuhe oder ein Tuch. Achten Sie beim Abnehmen des Deckels auf austretenden Dampf.
13. Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, ohne aufgesetzten Deckel oder wenn der Deckel gerissen oder beschädigt ist.
14. Stellen Sie den Kochtopf niemals auf eine hitzeempfindliche Fläche. Stellen Sie den Topf immer auf einen Untersetzer oder eine Isoliermatte. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf direkt auf empfindliche oder polierte Oberflächen stellen, da der Boden des Topfes nicht lasiert ist und Kratzer oder andere Spuren verursachen kann. Wir empfehlen, eine Schutzpolsterung unter den Topf zu legen, um diese Arten von Oberflächen zu schützen.
15. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht

stehen oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

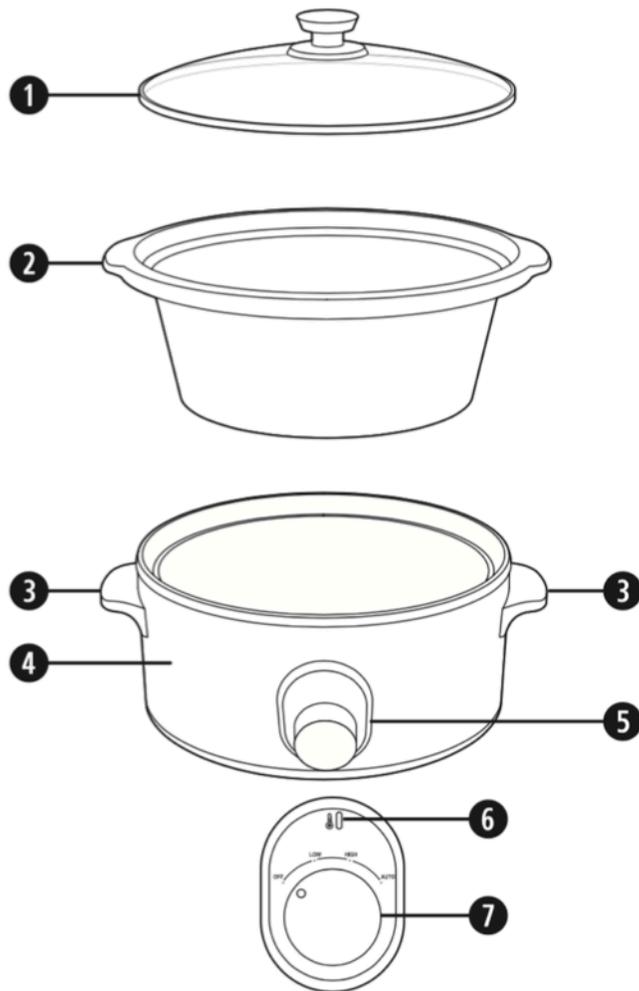
16. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

17. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN



- 1 **Glasdeckel** Der Glasdeckel ermöglicht es Ihnen, den Kochvorgang zu überprüfen, ohne den Deckel entfernen zu müssen. Spülmaschinenfest.
- 2 **Abnehmbarer Keramikkochtopf** Abnehmbarer Keramikkochtopf verteilt Hitze effizient und gleichmäßig.
- 3 **Griffe**
- 4 **Kochergehäuse**
- 5 **Bedienungsfeld**
- 6 **Betriebsanzeige**
- 7 **Temperatursteuerung** Mit der Temperatursteuerung können Sie die gewünschte Kochleistung auswählen. Es gibt drei Einstellungen:

NIEDRIG: Bei der niedrigen Einstellung wird das Essen für einen längeren Zeitraum sanft gedämpft. Kann auch als Warmhaltefunktion verwendet werden, die nützlich ist, während man darauf wartet, das Essen zu servieren.

HOCH: Die hohe Einstellung wird beim Backen oder Kochen von getrockneten Bohnen oder Hülsenfrüchten verwendet und kocht Lebensmittel in der halben Zeit, die bei der niedrigen Einstellung benötigt wird.

AUTO: Bei der automatischen Einstellung wird zuerst bei hoher Temperatur gekocht und dann automatisch auf eine niedrigere

Heizstufe reduziert. Diese Einstellung ist ideal, um Mahlzeiten über Nacht langsam zu kochen oder wenn Sie den größten Teil des Tages unterwegs sind.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass Ihr Schongarer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Tauchen Sie den Sockel des Kochergehäuses, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Bevor Sie Ihren Schongarer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Keramik Kochtopf und den Glasdeckel in warmer Seifenlauge. Spülen Sie alle Teile gründlich aus und trocknen Sie sie. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel, Chemikalien oder Backofenreiniger.

Wischen Sie die Außen- und Innenseite des Kochergehäuses mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung.

VERWENDUNG IHRES SCHONGARERS

Während des Betriebs werden der Glasdeckel und der Keramik Kochtopf sehr heiß. Gehen Sie immer vorsichtig vor und benutzen Sie Handschuhe.

Kontrollieren Sie vor dem Servieren immer, ob das Essen vollständig gekocht ist.

Stellen Sie Ihren Schongarer auf eine trockene, ebene, stabile Oberfläche, die sich nicht in der Nähe einer möglichen Wärmequelle (Kochfeld, Ofen usw.) befindet. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängt.

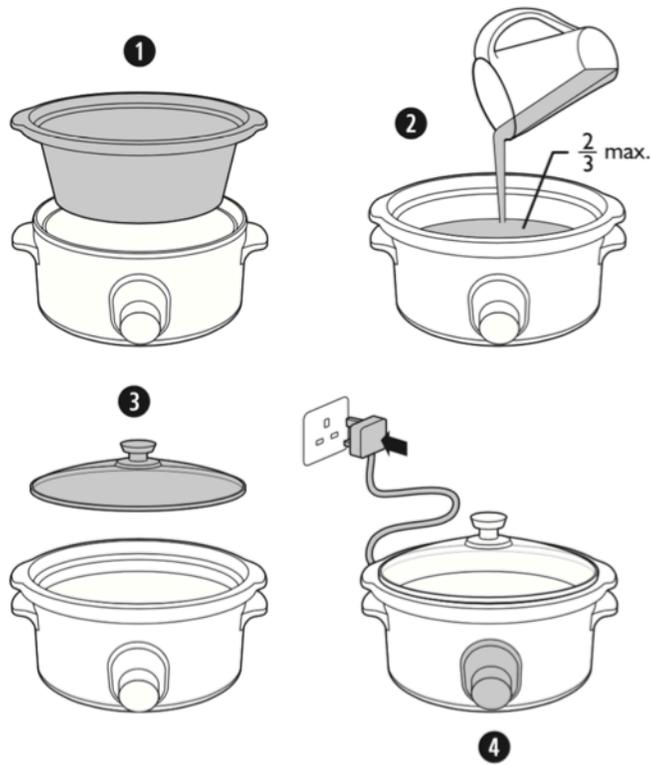
1. Platzieren Sie den Keramiktopf im Sockel Ihres Schongarers. Vergewissern Sie sich, dass der Keramiktopf richtig positioniert ist, bevor Sie fortfahren.
2. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Keramiktopf. Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse Ihres Schongarers, sondern verwenden Sie immer den Keramiktopf. Überfüllen Sie den Topf nicht. Wir empfehlen, ihn höchstens zu zwei Dritteln zu füllen.
3. Setzen Sie den Glasdeckel auf den Keramiktopf.
4. Schließen Sie Ihren Schongarer an eine geeignete Stromquelle an. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung ein.

NIEDRIG: Bei der niedrigen Einstellung wird das Essen für einen längeren Zeitraum sanft gedämpft. Kann auch als Warmhaltefunktion verwendet werden, die nützlich ist, während man darauf wartet, das Essen zu servieren.

HOCH: Die hohe Einstellung wird beim Backen oder Kochen von getrockneten Bohnen oder Hülsenfrüchten verwendet und kocht Lebensmittel in der halben Zeit, die bei der niedrigen Einstellung benötigt wird.

AUTO: Bei der automatischen Einstellung wird zuerst bei hoher Temperatur gekocht und dann automatisch auf eine niedrigere Heizstufe reduziert. Diese Einstellung ist ideal, um Mahlzeiten über Nacht langsam zu kochen oder wenn Sie den größten Teil des Tages unterwegs sind.

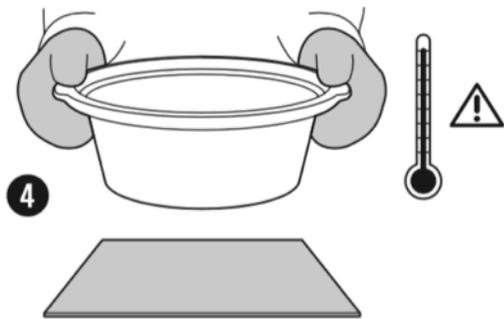
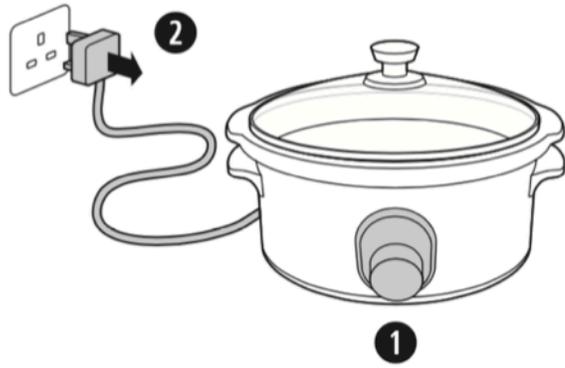
Sobald Sie den Temperaturregler eingestellt haben, leuchtet die Betriebsanzeige auf und der Kocher beginnt zu kochen.



Ihr Schongarer funktioniert, indem er Hitze aufbaut und eine gleichmäßige Temperatur hält. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie den Glasdeckel nicht vor Ablauf der halben Garzeit entfernen. Mit dem Glasdeckel können Sie den Garfortschritt ohne Unterbrechung der Garzeit überwachen.

Falls Sie Ihre Mahlzeit nicht sofort servieren möchten, können Sie den Temperaturregler Ihres Schongarers auf NIEDRIG stellen. Dadurch wird Ihre Mahlzeit warm gehalten, bis Sie das Essen servieren.

1. Nach Abschluss des Garvorgangs stellen Sie den Temperaturregler auf AUS.
2. Trennen Sie Ihren Schongarer vom Stromnetz.
3. Nehmen Sie den Glasdeckel mit Hilfe von Ofenhandschuhen ab. Winkeln Sie den Glasdeckel beim Abnehmen von sich weg. Dadurch kann der angesammelte Dampf sicher entweichen, ohne Ihre Hände, Arme oder Ihr Gesicht zu berühren.
4. Heben Sie den Keramik Kochtopf vorsichtig aus dem Kocherkörper heraus. Stellen Sie den Kochtopf niemals auf eine hitzeempfindliche Fläche. Stellen Sie den Topf immer auf einen Untersetzer oder eine Isoliermatte. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf direkt auf empfindliche oder polierte Oberflächen stellen, da der Boden des Topfes nicht lasiert ist und Kratzer oder andere Spuren verursachen kann. Wir empfehlen, eine Schutzpolsterung unter den Topf zu legen, um diese Arten von Oberflächen zu schützen.



ANLEITUNG ZUM SCHONGAREN

Rezepte für Ihren Schongarer anpassen

Dieser Abschnitt soll Ihnen dabei helfen, Ihre Lieblingsrezepte so anzupassen, dass sie in Ihrem Schongarer gekocht werden können. Viele Rezepte können verändert werden, um sie in Ihrem Schongarer zu kochen. Suppen und Eintöpfe sind natürlich ideale Kandidaten. Aufläufe und die meisten Fleischsorten profitieren von den niedrigen Temperaturen und gleichmäßigem Kochen.

- Planen Sie genügend Zeit zum Kochen ein.
- Geben Sie nicht so viel Flüssigkeit hinzu, wie in Ihrem Rezept angegeben ist. Generell muss nur die Hälfte der im Rezept angegebenen Menge an Flüssigkeit zugegeben werden, da Flüssigkeiten nicht wie bei herkömmlichen Methoden verkochen. Sollten Sie am Ende des Garvorgangs zu viel Flüssigkeit haben, entfernen Sie den Deckel und kochen Sie auf der Stufe HOCH, bis die überschüssige Flüssigkeit verdunstet ist.
- Viele der Schritte in konventionellen Rezepten können ignoriert werden. Da Gemüse nicht überkocht, können Sie alles gleichzeitig in Ihren Schongarer geben. Allerdings sollten Milch, Sahne oder Sauerrahm während der letzten Stunde des Kochens hinzugefügt werden.

Anleitung zu den Kochzeiten

Verwenden Sie die folgende Tabelle für empfohlene Kochzeiten und Einstellungen zur Anpassung Ihrer Lieblingsrezepte. Überprüfen Sie

vor dem Servieren immer, ob das Essen vollständig gekocht ist.

Zeit nach Rezept	AUTO-Einstellung	HOCH-Einstellung
15 bis 30 Min.	4 bis 6 Stunden	1,5 bis 2 Stunden
35 bis 45 Min.	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Min. bis 3 Stunden	8 bis 18 Stunden	4 bis 6 Stunden

Zubereitung von Fleisch und Geflügel

Wählen Sie bei der Auswahl des Fleisches die magersten Teile. Schneiden Sie sichtbares Fett aus dem Fleisch, da durch den langsamen Kochvorgang zu viel Flüssigkeit in Form von Fett entsteht. Verwenden Sie nach Möglichkeit Hühnerfleisch ohne Haut. Bei Aufläufen sollte das Fleisch in Würfel von ca. 2,5 cm geschnitten werden.

Weniger zarte Fleischstücke eignen sich besonders gut für den Einsatz in Ihrem Schongarer, da sie durch die verlängerten Garzeiten zart und lecker werden. Die folgende Tabelle zeigt die geeigneten Fleischstücke.

Fleischart	Fleischstücke
Rindfleisch	Brust, Schienbein, Unterschale, Oberseite, Steak, Schmorbraten
Lamm	Nacken, Viertelnacken, Nackenstücke, Schenkel, Schulterstücke
Schweinefleisch	Beinsteaks, Schmetterlingssteaks, Lendenstückchen, Filet

Vor dem Kochen anbraten

Fleisch und Geflügel vor dem Kochen anzubraten, sorgt dafür, dass der Geschmack intensiviert wird und zartere Ergebnisse erzielt werden.

Zudem werden die Aromen in anderen Lebensmitteln wie Zwiebeln, Paprika und Porree auf diese Weise deutlich intensiver.

Das Anbraten kann ein wenig zusätzliche Zeit in Anspruch nehmen, und obwohl es nicht unbedingt notwendig ist, sind die Vorteile im Endergebnis offensichtlich. Verwenden Sie zum Anbraten eine antihaftbeschichtete Pfanne auf dem Herd. Eine minimale Menge an Öl genügt. Wenn es nicht angebraten wird, kann Fleisch und Geflügel beim Kochen in Ihrem Schongarer manchmal fad schmecken.

Braten

Wenn Sie Fleisch in Ihrem Schongarer braten, erhalten Sie zartes, schmackhaftes Fleisch, das sich leicht schneiden lässt. Der lange, bedeckte Kochprozess sorgt dafür, dass das Bindegewebe im Fleisch weicher wird, daher liefert diese Methode mit den billigeren Fleischstücken perfekte Ergebnisse.

Die Zugabe von Flüssigkeiten ist für das Braten nicht erforderlich. Beim Braten im Topf ist eine minimale Menge an Öl erforderlich. Heben Sie das zu bratende Fleisch auf einer hitzebeständigen Platte oder Untertasse an, damit das Fleisch frei von Fett bleibt, das

während des Kochvorgangs freigesetzt wird. Die geeigneten Fleischstücke zum Braten sind unter anderem:

Fleischsorte	Fleischstücke
Rindfleisch	Schaukel, Filet, Hüfte, Lendenstück, Unterschale, Oberseite
Lamm	Bein, mittlere Lende, Rippen, Schenkel, Schultern, Mini-Braten
Schweinefleisch	Lendenwirbelsäule, Hals, Bein, Rippen

Geeignete Fleischstücke zum Schmoren sind unter anderem:

Fleischsorte	Fleischstücke
Rindfleisch	Schaukel, Stück, Unterschale, Oberseite
Lamm	Vorderviertel, Schenkel, Schulter
Schweinefleisch	Lendenstück, Nacken

Eine Besonderheit beim Schongaren ist, dass Gemüse generell deutlich langsamer gart als die meisten Fleischsorten. Die meisten Gemüsesorten sollten in kleine Stücke geschnitten und an den Seiten und so nah wie möglich am Boden des Keramiktopfes platziert werden. Anschließend sollte das Fleisch auf das Gemüse gelegt werden. Karotten sollten geschält und so platziert werden, dass sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Gefrorenes Gemüse sollte aufgetaut werden, bevor es zu den anderen Lebensmitteln in Ihrem Schongarer hinzugefügt wird.

Nudeln und Reis

Wenn ein Rezept Nudeln, Makkaroni usw. erfordert, kochen Sie diese auf einem herkömmlichen Herd, bis sie leicht zart sind, und geben Sie sie in den letzten 30 Minuten in Ihren Schongarer. Verrühren Sie Reis mit den anderen Zutaten und geben Sie 60 ml zusätzliche Flüssigkeit pro 60 Gramm Reis hinzu. Langkornreis liefert bessere Ergebnisse.

Kräuter und Gewürze

Vorzugsweise sind Blatt- oder Vollkräuter und Gewürze zu empfehlen. Da der Geschmack dieser Produkte stärker ist, wird empfohlen, die Hälfte der vorgeschlagenen Menge zu verwenden. Wenn Sie gemahlene oder getrocknete Kräuter und Gewürze verwenden, geben Sie diese in der letzten Stunde des Kochvorgangs hinzu. Schmecken Sie die Gerichte vor dem Servieren immer ab und würzen Sie bei Bedarf nach.

Milch und Sahne

Milch, Sahne und saure Sahne neigen dazu, bei längerem Kochen zu zerfallen. Wenn möglich sollten Sie diese Zutaten in der letzten Stunde des Kochvorgangs hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie Ihren Schongarer vor der Reinigung immer vom Stromnetz. Tauchen Sie das Kochergehäuse, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger oder Materialien.

Vor der Reinigung

- Vergewissern Sie sich, dass sich das Rad des Temperaturreglers auf der Position "AUS" befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schongarer ausgeschaltet und am Netz angeschlossen ist.
- Lassen Sie alle Teile des Kochers vollständig abkühlen. Um Beschädigungen des Glasdeckels und des Keramikkochtopfes zu verhindern, vermeiden Sie starke Temperaturschwankungen, direkte Hitze oder plötzliche Abkühlung.

Reinigung des Keramikkochtopfes und des Glasdeckels

- Entfernen Sie den Keramikkochtopf und den Glasdeckel. Waschen Sie den Keramikkochtopf und den Glasdeckel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile gründlich nach und trocknen Sie sie ab.
- (Nur) der Glasdeckel kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Um hartnäckige Flecken und Speisereste aus dem Keramikkochtopf zu entfernen, füllen Sie ihn zu 2/3 mit warmem

Seifenwasser und lassen Sie ihn einweichen. Spülen Sie ihn danach gründlich aus.

Reinigung des Kochergehäuses

Die Innen- und Außenseite des Kochergehäuses kann mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

REZEPTE

LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE - Für 4 Personen

40 g Butter
400 g Kartoffeln, dünn geschnitten
700 g Lauch, dünn geschnitten
30 g Mehl
800 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer nach Belieben
225 ml Milch

8. Erhitzen Sie die Butter in einer großen Pfanne und braten Sie das Gemüse 2-3 Minuten lang an.
9. Rühren Sie das Mehl ein und geben Sie die Brühe dazu.
10. Nach Belieben würzen.
11. Bringen Sie die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen.
12. Geben Sie die Suppenmischung in den Kocher.
13. Setzen Sie den Deckel auf und kochen Sie die Mischung für 3 Stunden auf der Stufe HOCH, 4 Stunden auf AUTO oder 6-7 Stunden auf NIEDRIG.
14. Geben Sie die Milch dazu und lassen Sie alles weitere 30 Minuten kochen.

Für ein gesünderes Rezept können Sie die Butter durch Pflanzenöl ersetzen.

CHILLI CON CARNE - Für 4 Personen

2 Teelöffel Pflanzenöl
2 1/2 Zwiebeln, gehackt
1 kg Rinderhackfleisch
2 x 400 g Dosen Tomaten
2 x 400 g Dose Kidneybohnen
3 Knoblauchzehe, gehackt
4 Esslöffel Tomatenmark
4 Teelöffel Chilipulver
1 Würfel Rindfleischbrühe, gelöst in 200 ml
Heißes Wasser
Salz und Pfeffer

5. Erhitzen Sie das Öl in einer großen, antihafbeschichteten Pfanne. Geben Sie die Zwiebeln dazu und kochen Sie diese einige Minuten lang, bis sie weich geworden sind. Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen und geben Sie die Zwiebeln in den Kochtopf.
6. Braten Sie das Hackfleisch in der gleichen Pfanne an, ggf. in mehreren Durchgängen. Lassen Sie überschüssiges Fett abtropfen und geben Sie das Hackfleisch in den Kochtopf.
7. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Kochtopf und rühren Sie gut um. Nach Belieben würzen.
8. Setzen Sie den Deckel auf und kochen Sie die Mischung für 3 Stunden auf der Stufe HOCH, 5 Stunden auf AUTO oder 6-7 Stunden auf NIEDRIG.

RINDFLEISCH UND GEMÜSE IN ROTWEINSAUCE - Für 4 Personen

1,2 kg Eintopfsteak
2 Esslöffel Pflanzenöl
2 große Karotten, gehackt
2 große Selleriestangen, gehackt
200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
2 mittlere Zwiebeln, gehackt
50 g Mehl
2 x 400 g gehackte Tomaten
2 1/2 Esslöffel Tomatenmark
300 ml Rinderbrühe
240 ml Rotwein
2 Teelöffel getrocknete Kräutermischung
große Prise Salz und Pfeffer
2 Lorbeerblätter

1. Geben Sie das Mehl in eine große Schüssel und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer. Geben Sie das Rindfleisch in das Mehl und bestreuen Sie das Rindfleisch. Entfernen Sie überschüssiges Mehl.
2. Erhitzen Sie das Pflanzenöl in einer großen Bratpfanne und braten Sie das Rindfleisch an (bei größeren Mengen in mehreren Schritten). Fügen Sie es zum Kochtopf hinzu.
3. Fügen Sie die übrigen Zutaten hinzu und verrühren Sie alles gründlich.
4. Setzen Sie den Deckel auf und kochen Sie die Mischung für 4-5 Stunden auf der Stufe HOCH, 6-7 Stunden auf AUTO oder 8-9 Stunden auf NIEDRIG.

GROBES GEMÜSE-CHILI - Für 4 Personen

2 mittelgroße Zucchini, gewürfelt
2 mittelgroße grüne Paprikaschoten, gewürfelt
2 mittlere Zwiebeln, gehackt
2 mittlere Selleriestangen, gehackt
4 Knoblauchzehen fein gehackt
3-4 Teelöffel Chilipulver
2 x 400 g Dose gehackte Tomaten
340 g Zuckermais, abgetropft
2 x 400 g Dose Kidneybohnen
3 Esslöffel Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe

1. Geben Sie alle Zutaten in den Schongarer und verrühren Sie sie.
2. Setzen Sie den Deckel auf und kochen Sie die Mischung für 4-5 Stunden auf der Stufe HOCH, 6-7 Stunden auf AUTO oder 7-8 Stunden auf NIEDRIG.
3. Schöpfen Sie die Suppe zum Servieren in Schüsseln und geben Sie jeweils einen Esslöffel saure Sahne hinzu.